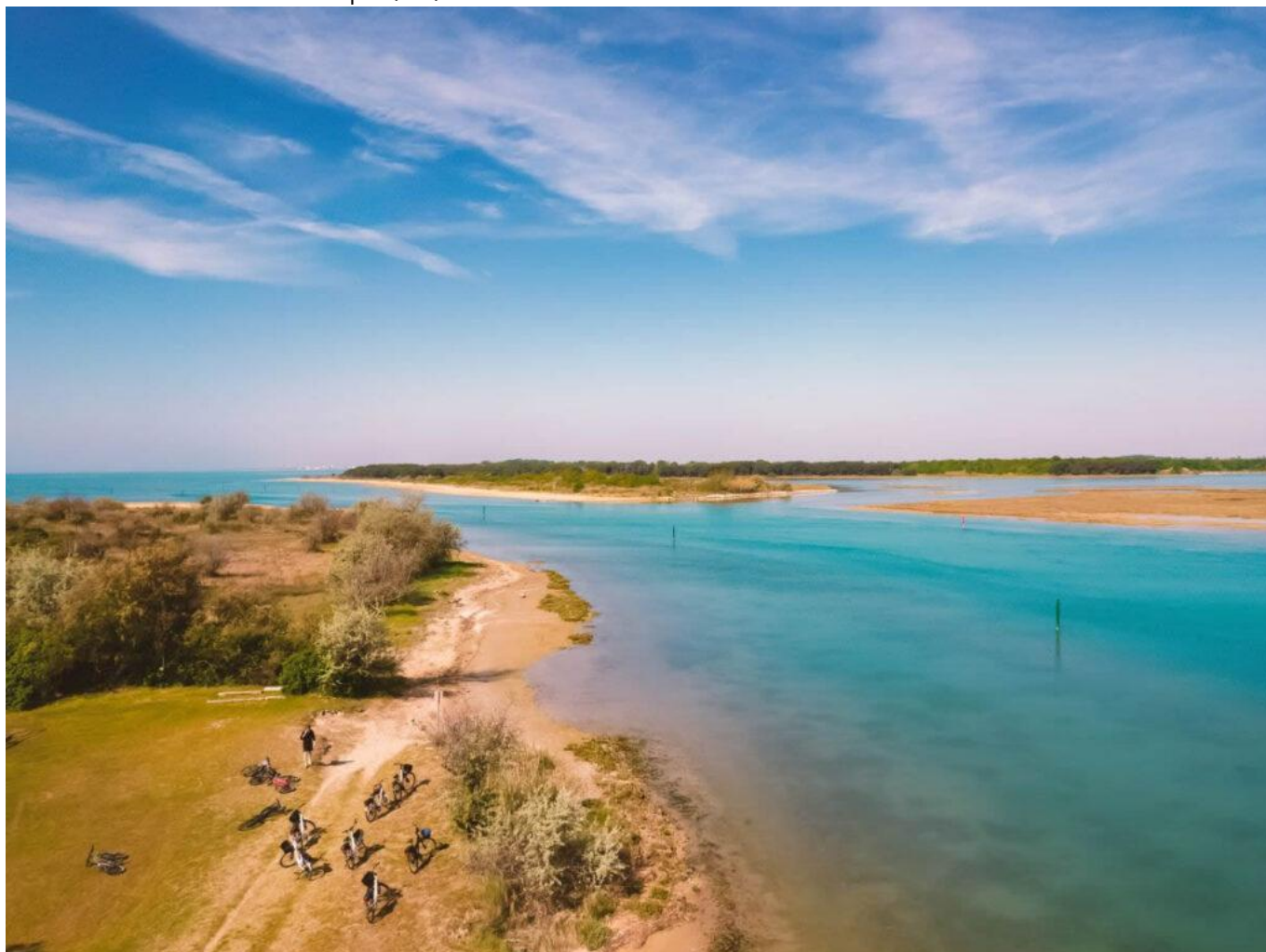


Bibione che non ti aspetti. Il lato nascosto (e bellissimo) di una località balneare

scritto da Enzo Radunanza | 14/06/2023



Non ci sono solo 80 chilometri di costa, spiagge dalla sabbia finissima e servizi eccellenti nella famosa cittadina sull'Adriatico. Bibione offre anche un turismo slow, da godersi a piedi o in bicicletta, tramonti romantici sulla laguna e una buona cucina di mare e di terra

Alcune località italiane sono talmente rinomate per il turismo balneare che non è facile riconoscerne le ulteriori potenzialità, frutto della dotazione ambientale e della loro storia ma anche dell'impegno che le amministrazioni locali hanno profuso negli anni per affrancarsi da una reputazione limitante.

Bibione è uno di questi esempi. Situata nella parte più orientale della provincia di Venezia, **offre molto più del mare**, delle spiagge e della **perfetta organizzazione turistica**, capace di soddisfare

le esigenze di ogni tipologia di viaggiatore.

Siamo in un territorio che spazia tra mare, laguna e un entroterra ricco di storia e cultura, dove si può godere di un turismo lento con tante opportunità all'aria aperta: cicloturismo, sport, trekking e birdwatching ma anche terme e buona cucina.

Cosa fare a Bibione? L'estate 2023 tra mare ed eventi

Sotto l'aspetto dell'enogastronomia, l'obiettivo di far conoscere le eccellenze locali e promuovere la ristorazione, si è concretizzato in un recente progetto del **Comune di San Michele al Tagliamento**, insieme a **Confcommercio Delegazione Bibione** e [Bibione Live-Consorzio di Promozione Turistica](#).

A partire maggio, infatti, eventi, concorsi gastronomici e attività formative hanno acceso l'estate. [Bianco Weekend](#), ad esempio, ha attirato moltissime persone a Bibione per una grande festa di valorizzazione dell'**asparago bianco locale** e di altri prodotti tipici.

Tra cooking show, mostra-mercato e 24 banchi d'assaggio per degustare cicchetti a base di asparago in abbinamento alle bollicine di Prosecco Doc, la kermesse ha anche contemplato il **Concorso Asparago d'Oro** per eleggere il miglior piatto a base di asparago bianco della stagione 2023. A conquistare il podio, è stato **Ovidiu Gabriel Musat**, giovane chef del ristorante Havana, con la ricetta "*Perché non è bianco?*".

Sempre lo scorso maggio in piazza Treviso, è andata in scena la prima edizione di "**Bibione on Fire**", evento dedicato al **mondo della griglia e del bbq** con masterclass sulla cottura di carne, pesce, verdura, frutta e finger food.

La cucina di Bibione, tra asparago bianco e altre tipicità

La tradizione dell'asparago bianco è legata alla **Cooperativa Agricola Bibione** che riunisce produttori localizzati soprattutto nel comune di S. Michele al Tagliamento. Una storia che inizia alla fine della Seconda Guerra Mondiale, quando alcuni istriani si stabilirono sul territorio portando la l

Ma la cultura della buona tavola contempla ulteriori prodotti di mare e di terra. Il **pesce azzurro dell'Adriatico**, ma allevato anche nella Valgrande, è protagonista di una cucina semplice e schietta a cui ben si abbinano tanto il Prosecco DOC che i vini della DOC Lison-Pramaggiore, prodotti nelle aree fra i fiumi Tagliamento e Livenza.

Mare e laguna, divertimento e vacanza green

Bibione vanta **otto chilometri di costa** con spiagge dalla sabbia finissima e **ben 25 Bandiere Blu** che dimostrano una gestione efficiente dei servizi e attenzione alla **tutela del patrimonio naturalistico**. Prerogativa che riguarda anche il **Tagliamento** e la **bella laguna** con i suoi casoni, i canneti e le isolette sparse che rappresentano ambienti incontaminati per la flora e per la fauna protetta. Oggi molti di quei "casoni", ossia le costruzioni di canne e legno dei pescatori di un tempo, non vengono più utilizzati per la destinazione originaria ma sono stati restaurati diventando ristoranti o luoghi di relax, spesso attrezzati come vere abitazioni.

Dalla Valgrande al Faro di Punta Tagliamento: panorami e biodiversità

La **Valgrande** è uno di quei luoghi in cui l'intervento dell'uomo non ha alterato il contesto naturale. I 360 ettari recintati hanno conservato la loro bellezza fatta da specchi lacustri e boschi dove vivono

specie protette. Ogni mese di giugno, ad esempio, una colonia di fenicotteri rosa si stabilisce qui, avendo trovato l'habitat ideale, esattamente come nel caso degli **aironi cenerini**. Tra la vegetazione si possono scorgere i resti di una villa romana, la **Motteron dei Frati**, con mosaici antichi ancora in buone condizioni.

Una strada sterrata attraversa il **Parco Fluviale del Tagliamento** e si può percorrere a piedi oppure in bicicletta, ascoltando solo i suoni della natura. Altrettanto suggestivo è il **Faro di Punta Tagliamento**, punto di riferimento per i marinai dai primi del Novecento e oggi luogo di manifestazioni ed eventi culturali durante l'estate.

Bibione in bicicletta

Chi ama il cicloturismo, troverà in Bibione una destinazione interessante per la **fitta rete di percorsi ciclopedonali** che attraversano tanto la città che l'entroterra. La **rete di itinerari di circa 240 km** permette di raggiungere Venezia oppure la **ciclabile Alpe Adria**, che connette Grado a Salisburgo, in Austria. Tra i percorsi, si suggerisce la **Passeggiata Adriatico**, che corre parallela al mare e conduce dalla laguna al fiume Tagliamento.

Bibione Thermae: benessere e relax

Un'acqua termale benefica che sgorga a 52° da una fonte situata a 500 metri di profondità, caratterizza lo stabilimento di **Bibione Thermae**. Aperto tutto l'anno, è una vera oasi per chi desideri lasciarsi coccolare con piscine termali, saune, bagni turchi, idromassaggi e tanti trattamenti di benessere. Info: www.bibioneterme.it

Dove mangiare a Bibione: ecco 3 indirizzi validi

Come ogni località anche Bibione nella stagione estiva pullula di locali e ristoranti, con proposte di vario genere e fasce di prezzo. Tralasciando pizzerie e street food, vi consigliamo tre insegne che, tra quelle che abbiamo provato, offrono un buon servizio, una materia prima di qualità e un corretto rapporto qualità-prezzo.

Chiosco Blu - Da Dino

Il nome del locale è fuorviante: attualmente quello situato lungo l'**arenile di Bibione Pineda** non è semplicemente un chiosco ma un **grande ristorante con 32 dipendenti che lavora tutto il giorno**, dal pranzo alla cena passando per l'aperitivo e servendo anche i frequentatori della spiaggia.

Nato come chiosco della famiglia Pillon, il **Chiosco Blu-da Dino** oggi è gestito dal molisano Dino Di Lonardo arrivato qui nel 1999 per fare la "stagione" presso i Pillon, appunto.

Aperto da maggio a ottobre, propone un menù articolato tra carne e pesce, con un'attenzione prioritaria alle materie prime del territorio che sono effettivamente molto fresche. Una cucina "onesta", nel senso della semplicità e del rispetto della tradizione che rende vincenti molti piatti, a discapito di altri in cui si tenta una creatività poco adatta ad una tipologia di ristorazione dai grandi numeri.

Chiosco Blu - Da Dino | Via dei Lecci, 1, 30028 Bibione Pineda (VE) | www.chiosco-blu.it

Ristorante Ai Casoni, Bibione Pineda

Praticamente costruito sull'acqua, il **Ristorante Ai Casoni** offre uno spettacolare colpo d'occhio sulla laguna e non c'è un momento del pasto in cui non si resti affascinati dal panorama. Il locale è stato ricavato proprio da un casone in cui alloggiavano i pescatori e si trova accanto al **Camping Village Capalonga**, da cui si raggiunge il Giardino Mediterraneo della Venezia Orientale.

Protagonista della tavola è il pesce che, soprattutto crudo, rivela tutta la sua genuinità. Nel menù si trovano tante specialità tipiche della cucina veneziana, cucinate nel rispetto dei profumi e dei sapori di mare.

Ai Casoni | Via della Laguna, 14, 30020 Bibione Pineda (VE) | www.ristoranteaicasoni.it

Ristorante Mastroianni

Al piano terra del **Bibione Palace Spa Hotel**, il ristorante Mastroianni è affidato allo chef Michele Nobile. Tra ingredienti biologici e prodotti a km zero, di terra e di mare, Nobile propone una cucina di territorio attenta alla salubrità e alla leggerezza. Freschi anche i dolci, realizzati dai pasticceri dell'Hotel, così come la pizza. La carta dei vini esprime una prevalenza di etichette venete e friulane a cui si accompagna una selezione di vini di altre regioni d'Italia.

Ristorante Mastroianni | Via Taigete, 20 - Bibione di San Michele Veneto | www.hotelbibionepalace.it